"L'affermazione dell'eccellenza in tutte le sue forme"
Viviana, Lorenzo e Giovanni vi danno il benvenuto in Vivilo

"TRADIZIONE"

La tradizione, oggi.

€ 70 *escluso vini | without wine*

CAPUNSÌ, FUNGHI E PATATE
Capunsì, mushrooms, and potatoes
1,3,7

RISOTTO, FRANCIACORTA E ROBIOLA DOLCE
Creamy Franciacorta risotto with sweet robiola fondue
7,12

MANZO ALL'OLIO
Beef in Olive Oil - Bresciana style
4,7

TORTA DI ROSE E SPUMA DI ZABAIONE
Rose Cake with Zabaione Mousse
1,3,12

solo a tavolo completo | full table

I CALICI

€ 30 *a persona | per person*

ACCOMPAGNAMENTO TRE CALICI
accompaniment of 3 glasses

"CONTEMPORANEO"

Dalla nostra visione di cucina, un percorso contemporaneo, di sei portate a mano libera dello chef.

escluso vini | without wine *€ 90*

6 PORTATE

solo a tavolo completo | full table

I CALICI

a persona | per person *€ 45*

ACCOMPAGNAMENTO CINQUE CALICI
accompaniment of 5 glasses

"VEGETALE"

Un viaggio tra ortaggi, erbe aromatiche e sapori della terra, in un percorso di cinque portate.

€ 80 *escluso vini | without wine*

5 PORTATE

solo a tavolo completo | full table

I CALICI

€ 40 *a persona | per person*

ACCOMPAGNAMENTO QUATTRO CALICI
accompaniment of 4 glasses

V *"Signature dish": i piatti iconici e la storia di Vivilo Ristorante.*

ANTIPASTI

*IL BOLLITO DAL MARE (2014) V — € 27
Warm fish salad
2,3,4

*TARTARE DI CROSTACEI, AVOCADO, COCCO, CAVIALE (2016) V — € 35
Crustaceans tartare, avocado, coconut and caviar
2,4,7

CAPPUCCINO DI FUNGHI, PORCINI, TARTUFO NERO — € 28
Mushroom, Porcini, and Black Truffle Cappuccino
7

BATTUTA DI MANZO, BAGNA CAUDA, UOVA DI ARINGA — € 27
Beef tartare, bagna cauda, and herring roe
4,7

PRIMI

CASONCELLO, GUANCIALE E MANDORLE — € 28
Casoncello with bacon and almonds
1,3,7,8

SPAGHETTO, CACIO, PEPE, OSTRICHE E CAVIALE VIVARI (2018) V — € 35
Spaghetti with Cacio, pepper, oyster and Vivari caviar
1,4,7,14

RISO, ZAFFERANO, LIMONE E BAGOSS — € 28
Rice, with saffron, lemon and bagoss
7

FUSILLONE,VONGOLE, MUGNAIA E CIPOLLINA — € 32
"Fusillone" pasta, clams, mugnaia sauce and spring onions
1,14,7

SECONDI

*CARBONARO, MELANZANA E CAPPERI — € 33
Blackfish, eggplant, and capers
4,6

*TEMPURA DI ORTO E MARE — € 33
Vegetable and seafood tempura
1,2,4

FILETTO DI MANZO ALLA PIZZAIOLA — € 34
Beef Fillet in Pizzaiola style
4,6,7

CERVO, CARDONCELLI E ROSTRATA ROSSA — € 34
Venison, cardoncelli mushrooms, and polenta
7

FORMAGGI

IL NOSTRO CARRELLO DEI FORMAGGI — € 28 | € 18 completa | mezza
Accompagnato da pane speziato e confetture
1,7,8

Cheese tasting with spiced bread and jams

ACQUA €3,50 | CAFFÈ € 3,50 | COPERTO €5,00

***Per preservare meglio la qualità dei nostri ingredienti alcuni prodotti sono abbattuti a -18 secondo normative vigenti.**

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte e derivati | 8 Frutta a guscio
9 Sedano | 10 Senape | 11 Semi di sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi